



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Champignon et sa farce fumée .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

### *Ingrédients :*

- 1 gros champignon blanc
- Fromage frais Ail et fines herbes
- Lamelles de jambon fumé
- Vinaigre balsamique

- Mixer les lamelles de jambon fumé, rajouter du fromage à l'ail et fines herbes
- Re-mixer pour qu'il ne reste des miettes de jambon, mettre la préparation dans un récipient
- Retirer la peau et nettoyer délicatement le champignon
- Dans une assiette poser le champignon, les rainures noires vers le haut
- A l'aide d'une cuillère former une boule non homogène de la mixture
- Badigeonner au pinceau de quelques gouttes d'huiles d'olives
- Placer au réfrigérateur 1 heure au minimum

### *Astuces :*

- Penser à citronner le champignon pour éviter qu'il ne noircisse
- Éviter la poche à douille pour cette recette
- Avec le pied de champignon, le faire poêler avec un oignon émincé, et le disposer sur une tranche de pain grillé et légèrement huilée.